



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Nudelwok Manchurian med kylling

Det skal du bruge

280 g kyllingebryst
1 fed hvidløg
1/3 stk ingefær
1 stk rødløg
1 stk rød peber
1/2 stk rød chili
250 g nudler
1 1/2 spsk sød chilisaUCE
1 1/2 spsk sojasauce
1/2 spsk hvidvinseddike
1/2 pose grøntsagsbouillon
1 bundt forårsløg

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt lertsaltet vand i kog.
- 2 **Kylling:** Skær kyllingen i tern, kom i en skål og krydr med salt og peber. Tilsæt 1 spsk mel og rør rundt. Tilsæt herefter 1 spsk vand og rør sammen. Varm en stegepande med 2 spsk olie op til god varme. Steg kyllingen, så det ikke hænger sammen. Når de har fået lidt farve på begge sider tages de af og ligges på en tallerken.
- 3 **Grønt:** Pil hvidløg, skræl ingefær og hak begge dele fint. Skræl løg og skær det i både. Fjern kerner fra peberfrugt og skær i tern. Hak chili fint **TIP:** Justér mængden eller undlad, hvis du ikke vil have retten så stærk.
- 4 **Nudler:** Kog nudlerne i ca. 3-5 min. Hæld vandet fra og sæt til side.
- 5 **Sauce:** Varm en wok/stegepande op med lidt olie. Steg alle grøntsager i 2-3 min. Tilsæt chilisaUCE, soja, hvidvinseddike, 1 spsk sukker, bouillon og 1/2 dl vand. Kog det op 1-2 min. Tilsæt kylling og varm den igennem et par min. Skær forårsløg i skiver og kom dem i retten. Smag til med salt og peber. Spæd evt. til med mere vand.
- 6 Servér Kylling Manchurian med nudlerne eller vend det hele sammen i wokken.

Allergener

Gluten, Hvede, Soja, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.541 kJ / 846 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 21,9 g
heraf mættede fedtsyrer 2,3 g

Kulhydrat 110,2 g
heraf sukkerarter 13,4 g

Protein 52,1 g

Salt 6,2 g

Kostfibre 6,4 g